

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B79*7*** / NV7B6**9***



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3		
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole	3		
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3		
Ważne środki bezpieczeństwa	3		
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6		
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6		
Instalacja	7		
Elementy	7		
Zasilanie	8		
Zabudowa w szafce	8		
Przed rozpoczęciem	11		
Panel sterowania	11		
Ustawienia początkowe	12		
Zapach nowego piekarnika	13		
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa	13		
Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)	13		
Montowanie pojemnika parowego	14		
Akcesoria	14		
Drzwiczki giętke	16		
Zbiornik na wodę	17		
Blokada mechaniczna	17		
Kamera i Drzwiczki automatyczne	18		
Obsługa	18		
Tryby pracy piekarnika	18		
Tryby wspomagane parą	21		
Tryby podwójnego gotowania	23		
Smażenie powietrzem	24		
		Powolne pieczenie powietrzem	26
		Gotowanie z sondą do mięsa	28
		Funkcja specjalna	29
		Zdrowe gotowanie	31
		Automatyczne pieczenie	31
		Minutnik	32
		Czyszczenie	34
		Ustawienia	36
		Blokada	37
		Inteligentne pieczenie	38
		Pieczenie ręczne	38
		Programy automatycznego pieczenia	46
		Funkcja specjalna	57
		Potrawy testowe	58
		Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia	60
		Konserwacja	62
		Czyszczenie	62
		Ręczne otwieranie drzwiczek	65
		Wymiana	66
		Rozwiązywanie problemów	67
		Punkty kontrolne	67
		Kody informacyjne	69
		Parametry techniczne	70
		Dodatek	71
		Tabela z danymi produktu	71
		Informacje dotyczące oprogramowania Open Source	72

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania. Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia. W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia. Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

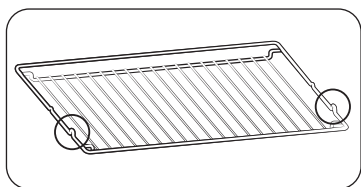
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wyłożyć dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki otwierają się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy się upewnić, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

OSTRZEŻENIE: W razie zamykania lub otwierania drzwiczek podczas działania produktu należy użyć rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Dotknięcie drzwi gołymi dłońmi możesz skutkować poparzeniem, ponieważ powierzchnia drzwi jest gorąca. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź stronę :

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Oświetlenie : Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Jeśli jednak model jest wyposażony w kamerę, górne oświetlenie LED będzie zawsze włączone podczas pracy kamery. (Kamera wyłączy się, jeśli wyłączysz przełącznik oświetlenia.)



Instalacja

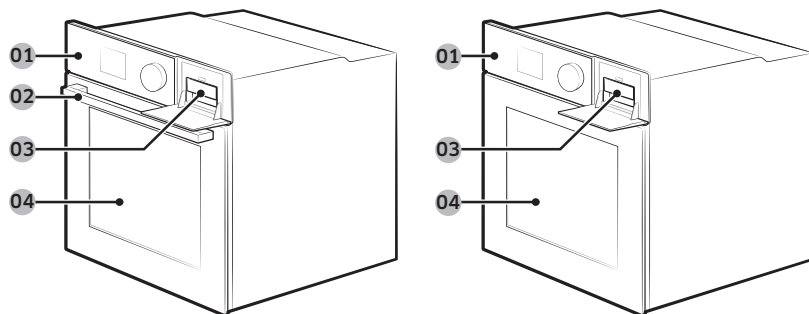
⚠ OSTRZEŻENIE

- Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy.
- Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów n.p.m.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Przegląd informacji o piekarniku



- 01 Panel sterowania 02 Uchwyt drzwiczek * 03 Zbiornik na wodę
04 Drzwiczki

ⓘ UWAGA

W zależności od modelu piekarnik może być jednodrzwiowy (z uchwytem drzwiczek lub bez) albo dwudrzwiowy.

Akcesoria

Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



Blacha do pieczenia *



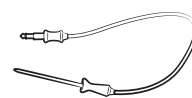
Blacha uniwersalna *



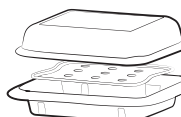
Głęboka blacha *



Przegroda



Sonda do mięsa *



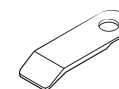
Pojemnik parowy *



2 śruby (M4 L25)



Blacha do smażenia powietrzem *



Otwieracz do drzwiczek *

ⓘ UWAGA

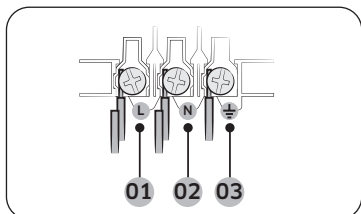
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem programu czyszczenia pirolitycznego należy wyłączyć blokadę rodzicielską, aby uniknąć zablokowania otworów wentylacyjnych, co może skutkować nagrzewaniem się drzwiczek.

Instalacja

Zasilanie



- 01 BRĄZOWY lub CZARNY
- 02 NIEBIESKI lub BIAŁY
- 03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

Prąd znamionowy (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika.

Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

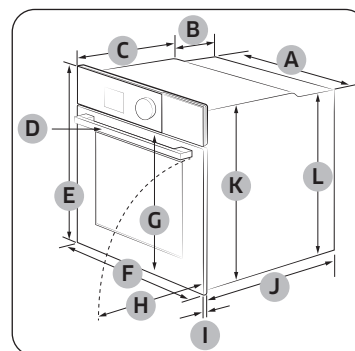
Zabudowa w szafce

Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę zgodnie z wymogami normy EN 60335. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.

Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji

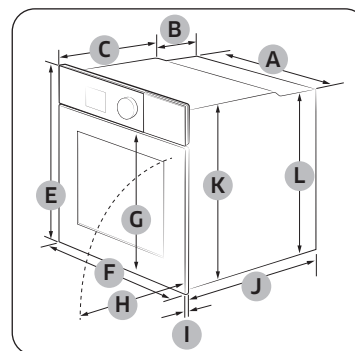
1. Model z uchwytem drzwiczek



Piekarnik (mm)

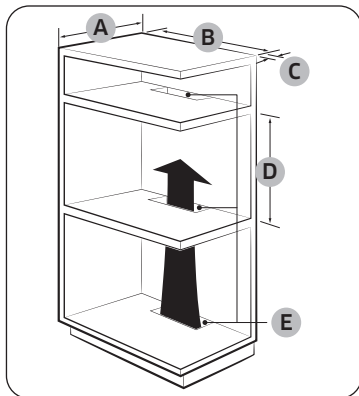
A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

2. Model bez uchwytów drzwiczek



Piekarnik (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	-	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

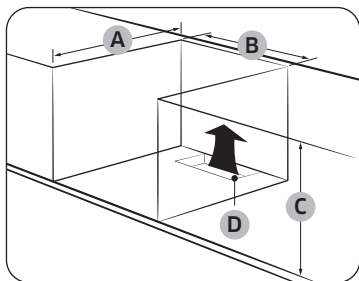


Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory (E), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

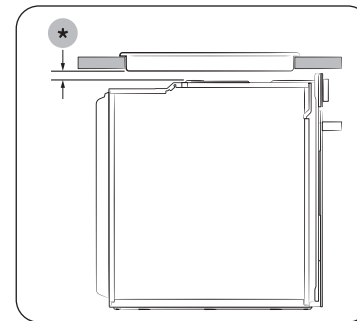


Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

- Szafka do zabudowy musi mieć otwory (D), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.
- Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.



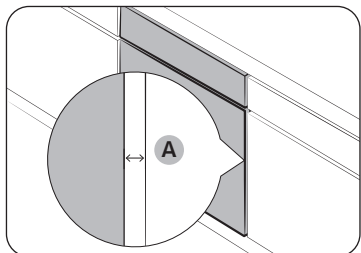
Instalacja z płytą grzejącą

Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (*).

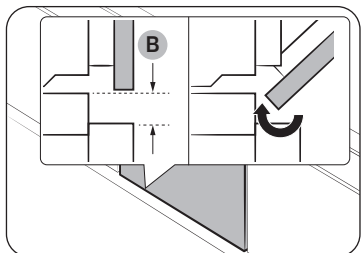


Instalacja

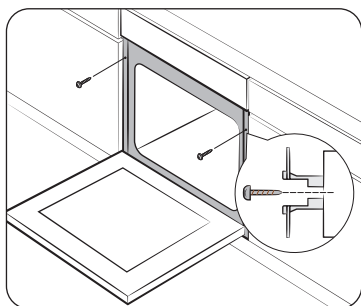
Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki (A) wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp (B), aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od piekarnika, a następnie odkręć 2 wkręty po obu jego stronach.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

📖 UWAGA

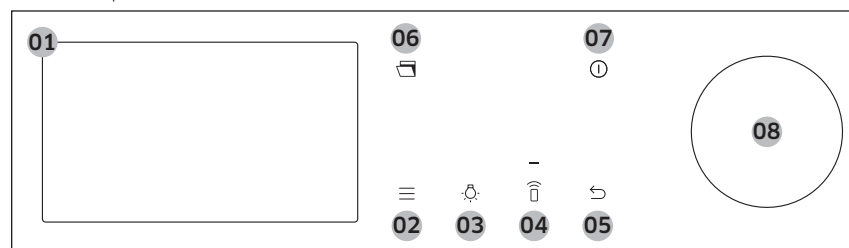
Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.



Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

Panel sterowania piekarnika zawiera wyświetlacz (niedotykowy), pokrętkę i przyciski dotykowe do sterowania piekarnikiem. Przeczytaj poniższe informacje, aby dowiedzieć się więcej o panelu sterowania piekarnika.



01 Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp pieczenia.
02 Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę Opcje.
03 Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. Jeśli model jest wyposażony w kamerę, górne oświetlenie LED będzie zawsze włączone podczas pracy kamery.
04 Smart Control	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Smart Control. UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy ustawić funkcję łatwe połączenie.
05 Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu.
06 Drzwiczki otwarte *	Dotknij, aby automatycznie otworzyć drzwiczki. <ul style="list-style-type: none"> Zamknij drzwiczki własnoręcznie. PRZESTROGA <ul style="list-style-type: none"> Podczas działania produktu należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków. Upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.

07 Zasilanie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran. UWAGA Gdy drzwiczki są otwarte, działanie piekarnika można zatrzymać tylko przyciskiem Zasilania .
08 Pokrętko	Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach. Element zostanie podkreślony, aby pokazać, gdzie jesteś na ekranie. Naciśnij, aby wybrać podkreślony element.

(*) tylko w określonych modelach.



Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, wyświetlony zostanie ekran powitalny z logotypem firmy Samsung. Wykonaj wyświetlane na ekranie instrukcje dotyczące wprowadzania ustawień początkowych. Ustawienia początkowe można zmienić później, przechodząc do ekranu Ustawienia.

1. Na ekranie powitalnym wybierz opcję **Rozpocznij konfigurację**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Ustaw język.
 - a. Wybierz żądany język, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Zaakceptuj „**Warunki umowy**” i „**Politykę prywatności**”.
4. Połącz urządzenie AGD z aplikacją SmartThings.
 - a. Na ekranie Doświadczenie mobilne wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Zeskanuj smartfonem kod QR znajdujący się na ekranie i wykonaj wyświetlane na ekranie telefonu instrukcje dotyczące nawiązywania połączenia.
 - Jeśli nie chcesz wykonywać tego kroku, wybierz opcję **Pomiń**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby przejść do następnego kroku.
 - c. Gdy wyświetlony zostanie komunikat o nawiązanym połączeniu, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

5. Ustaw strefę czasową.
 - a. Wybierz żądaną strefę czasową, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Ustaw datę.
 - a. Wybierz dzień, miesiąc i rok. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie zostało połączone z aplikacją SmartThings.

7. Wybierz godzinę.
 - a. Ustaw godzinę i minuty. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA


Pomiń ten krok, jeśli urządzenie zostało połączone z aplikacją SmartThings.

8. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zakończyć ustawianie.
 - Wyświetlony zostanie ekran Pierwsze użycie – przewodnik. Możesz albo wybrać opcję **DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby zobaczyć przewodnik, albo wybrać opcję **PÓŹNIEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby pominąć ten krok.



Ustawianie ekranu tak, aby zawsze był włączony

Ekran wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli chcesz ustawić ekran tak, aby pozostawał włączony przez cały czas, wykonaj poniższe instrukcje.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie Ustawienia wybierz opcję **Wyświetlacz**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Na ekranie Wyświetlacz wybierz opcję **Limit czasu**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz opcję **Zawsze włączony**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA

- Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia.
- Gdy ustawiony jest limit czasu „**Zawsze włączony**”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
- Ustawienie „**Zawsze włączony**” jest dostępne tylko wtedy, gdy wygaszacz ekranu jest włączony.

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchoom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalona zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

UWAGA

- Podczas pierwszego użycia możesz zobaczyć trochę dymu wewnątrz piekarnika podczas jego pracy. Nie wynika to jednak z awarii produktu.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.
- Należy również upewnić się, że piekarnik jest używany w dobrze wentylowanym środowisku kuchennym.

Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

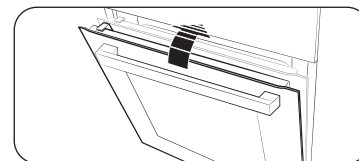
Jeśli otworzysz drzwiczki, gdy piekarnik pracuje, zaświeci się oświetlenie piekarnika, a wentylator i elementy grzewcze przestaną pracować. Ma to na celu zapobieganie urazom fizycznym, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnej utracie energii elektrycznej. Gdy tak się stanie, po prostu zamknij drzwiczki, a piekarnik wznowi normalną pracę, ponieważ nie oznacza to awarii systemu.

Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche) (tylko w odpowiednich modelach)

Piekarnik do zabudowy marki Samsung ma łagodnie zamykające się drzwiczki, które zamykają się delikatnie, bezpiecznie i cicho.

Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.

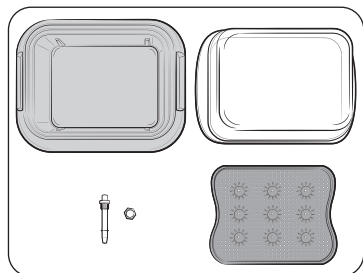
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika.)



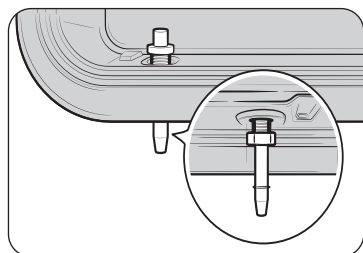
Drzwiczki zaczynają się zamykać łagodnie pod kątem ok. 15 stopni i zamykają się całkowicie w ciągu około 5 sekund.

Przed rozpoczęciem

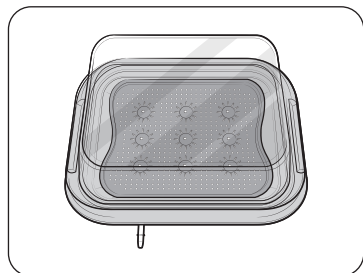
Montowanie pojemnika parowego (tylko w określonych modelach)



1. Sprawdź i upewnij się, że masz wszystkie części pojemnika parowego.
 - Części te to szklana pokrywa, metalowa miska, blacha do gotowania na parze i dysza pary.



2. Włóż dyszę pary do otworu znajdującego się po prawej stronie tylnej części metalowej miski, a następnie dokręć dołączoną nakrętkę.

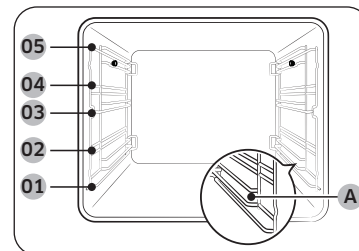


3. Umieść blachę do gotowania na parze w metalowej misce, a następnie zamknij szklaną pokrywą, aby użyć jej w piekarniku.

Przed rozpoczęciem

Aksesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



- | | | | |
|----|----------|-----|---------------------------|
| 01 | Poziom 1 | 02 | Poziom 2 |
| 03 | Poziom 3 | 04 | Poziom 4 |
| 05 | Poziom 5 | (A) | Poziom pojemnika parowego |

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- **Poziom pojemnika parowego (A)** jest przeznaczony tylko dla pojemnika parowego. Nie stawiaj pojemnika parowego na żadnym innym poziomie i nie umieszczaj żadnych innych akcesoriów na **poziomie pojemnika parowego (A)**. **Poziom pojemnika parowego (A)** jest dostępny tylko w określonych modelach.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha do smażenia powietrzem *	Używaj blachy do smażenia powietrzem tylko w trybie Smażenie powietrzem. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.
Przegroda	Przegroda jest przeznaczona do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Używaj przegrody w trybie Podwójne gotowanie. Nie używać przegrody do innych celów niż podział komory na dwie strefy gotowania. Nie wolno używać przegrody jako półki.

Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: <ol style="list-style-type: none">1. Wsuń prowadnice z piekarnika.2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika.3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Sonda do mięsa *	Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
Pojemnik parowy *	Pojemnik parowy i szklana pokrywa są przeznaczone tylko do funkcji gotowania na samej parze. Używaj pojemnika parowego tylko na poziomie pojemnika parowego i upewnij się, że został on całkowicie wsunięty do komory, tak że dotyka tylnej ściany. Pojemnik parowy składa się z 4 oddzielnych części: Szklanej pokrywy, metalowej miski, blachy do gotowania na parze i dyszy pary. OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać szklanej pokrywy do grillowania ani pieczenia. ⚠ OSTRZEŻENIE <ul style="list-style-type: none">• Na czas obsługi pojemnika parowego zawsze zakładaj rękawice kuchenne i uważaj, by nie upuścić pojemnika parowego.• Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować, że szklane części pękną lub rozpadną się.

UWAGA

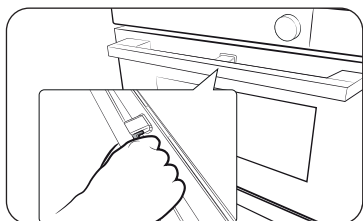
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przed rozpoczęciem

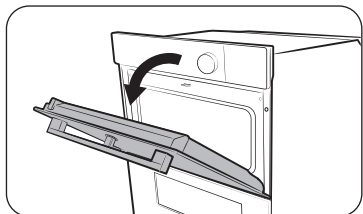
Drzwiczki giętke (tylko w określonych modelach)

Ten piekarnik ma unikalne Drzwiczki giętke, które są zawieszane na zawiasach pośrodku, dzięki czemu, aby uzyskać dostęp do górnej strefy, musisz otworzyć tylko górną połowę. Zapewnia to znacznie łatwiejszy dostęp do górnej części piekarnika podczas korzystania z funkcji Podwójne gotowanie oraz większą efektywność energetyczną.

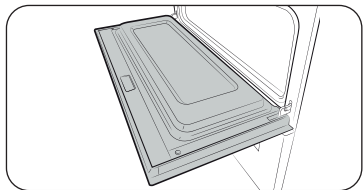
Jak używać górnych drzwiczek



1. Całkowicie wciśnij dźwignię uchwyty.

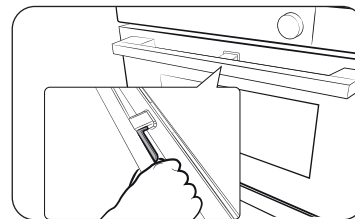


2. Pociągnij za uchwyt.

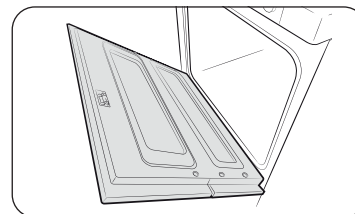


3. Otworzysz w ten sposób tylko górne drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

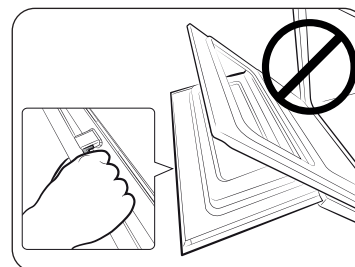
Jak używać całych drzwiczek



1. Chwyć część uchwyty pozbawioną dźwigni, a następnie pociągnij.



2. Otworzysz w ten sposób całe drzwiczki, jak pokazano na rysunku.



⚠ PRZESTROGA

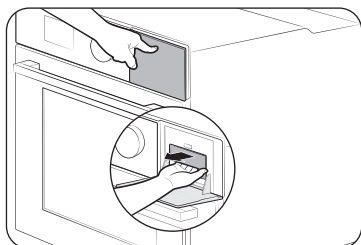
Otwierając całe drzwiczki pamiętaj, aby chwycić uchwyt za część bez dźwigni. Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy podczas otwierania drzwiczek, górne drzwiczki mogą się otworzyć i spowodować uraz.

📖 UWAGA

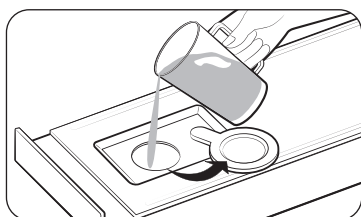
- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach ani nie przykładaj do nich nadmiernej siły.
- Nie pozwól, aby dzieci bawiły się górnymi drzwiczkami lub na nich.

Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę jest używany z funkcjami pary. Napełnij go wodą przed gotowaniem na parze.



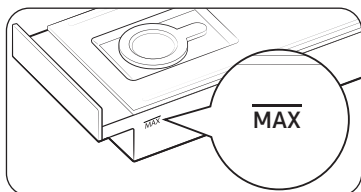
1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu. Wciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.



2. Otwórz pokrywę zbiornika i wlej 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij pokrywę i włóż zbiornik z powrotem.

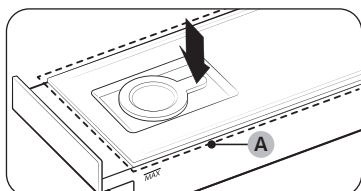
UWAGA

Włóż zbiornik z wodą do końca, aż się zablokuje.



UWAGA

Nie przekraczaj linii maksymalnej.

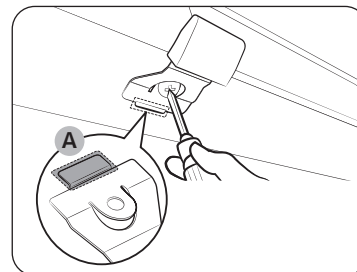


UWAGA

Przed użyciem piekarnika upewnij się, że górna pokrywa (A) zbiornika na wodę jest zamknięta.

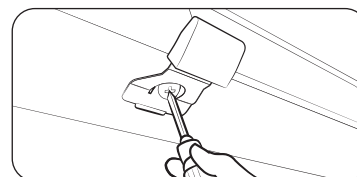
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



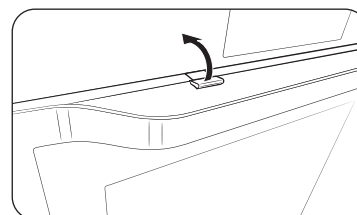
1. Włóż cienką część (A) blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwyty blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

Blokowanie i odblokowywanie

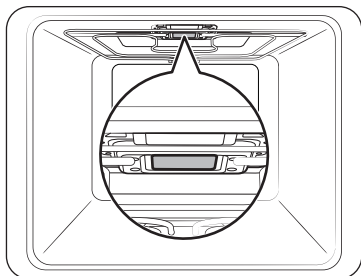


- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

Przed rozpoczęciem

Kamera i Drzwiczki automatyczne (tylko w określonych modelach)

Kamera w piekarniku



⚠ PRZESTROGA

Podczas czyszczenia przezroczystej pokrywy kamery nie trzymaj jej zbyt mocno.

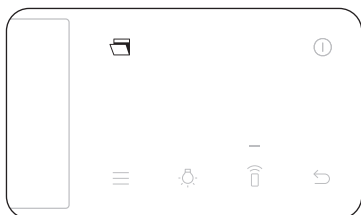
- Może ona ulec uszkodzeniu, gdyż jest wykonana ze szkła.

⚠ OSTRZEŻENIE

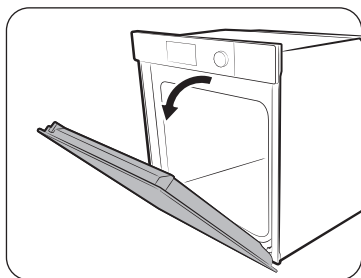
Przezroczystą pokrywę kamery czyść po ostygnięciu produktu.

- Możesz się poparzyć wskutek wysokiej temperatury.

Drzwiczki automatyczne



1. Naciśnij przycisk Drzwiczki automatyczne.



2. Drzwiczki otworzą się automatycznie.

⚠ PRZESTROGA

Jeśli drzwiczki otwierają się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy się upewnić, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych.

Obsługa

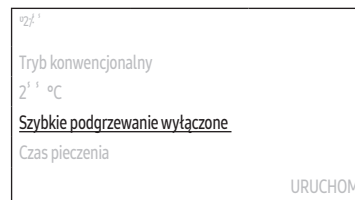
Tryby pracy piekarnika



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „Opisy trybów pracy piekarnika”).
 - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)”.



3. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



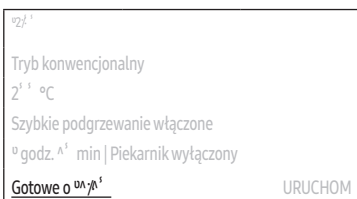
4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
 - Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.



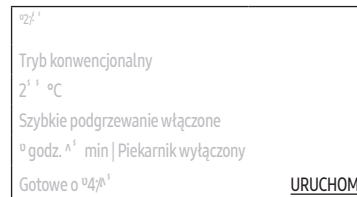
- Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
- Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryby Duży grill i Grill eko nie obsługują opcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temp.**, trzeba będzie wyłączyć piekarnik ręcznie.



- Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)



- Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
 - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, naciśnąc **Pokrętko**, wybrać opcję **OK**, a następnie naciśnąc **Pokrętko**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min.**
 - Możesz wybrać opcję **+5 min.**, a następnie naciśnąc **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Obsługa

Opisy trybów pracy piekarnika

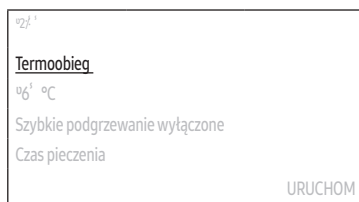
Tryb	Zakres temperatury (°C)					Sugerowana temperatura (°C)
	Pojedynczy	Podwójny				
		Górna	Dolna	Podwójny		
	30-275	40-250	40-250	40-250	160	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.
	30-275	-	-	-	180	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.
	30-275	-	-	-	160	Tryb Termoobieg eko wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania. UWAGA Tryb Termoobieg eko używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1.
	100-300	40-250	-	-	220	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).
	100-300	-	-	-	220	Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki.
	100-275	-	-	-	180	Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.

Tryb	Zakres temperatury (°C)					Sugerowana temperatura (°C)
	Pojedynczy	Podwójny				
		Górna	Dolna	Podwójny		
	40-275	40-250	-	-	180	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).
	40-275	-	40-250	-	200	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.
	100-230	-	40-250	40-250	150	Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.
	80-200	-	-	-	160	Tryb Pieczenie Pro uruchamia automatyczny cykl nagrzewania i utrzymuje go do momentu, w którym temperatura piekarnika osiągnie 220 °C. Następnie górny element grzejny i wentylator termoobiegu zaczynają działać, aby opiec potrawy takie jak mięso. Po opieczieniu mięso będzie pieczone w niskiej temperaturze. Użyj tego trybu do pieczenia wołowiny, drobiu lub ryb.
	50-95	-	-	-	60	Tryb Powolne pieczenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W tym trybie wewnątrz komory piekarnika utrzymywana jest stała, niska temperatura.
	-	150-250	-	-	220	Tryb Smażenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze do uzyskania bardziej chrupiącej i zdrowszej mrożonej lub świeżej żywności bez oleju lub z mniejszą jego ilością niż w przypadku normalnych trybów z termoobiegami.

Tryby wspomagane parą

PRZESTROGA

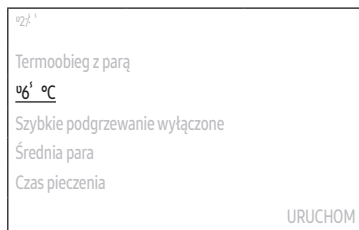
Przed użyciem trybów wspomaganych parą upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony.



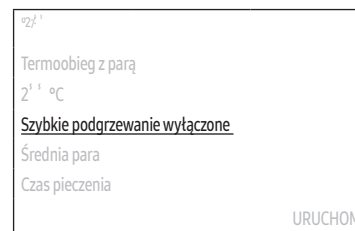
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „Opisy trybów wspomaganych parą”).
 - W przypadku wybrania trybu **Gotowanie na parze** przejdź do kroku 5. (Kroki 2-4 nie dotyczą trybu **Gotowanie na parze**.)
 - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)”.

UWAGA

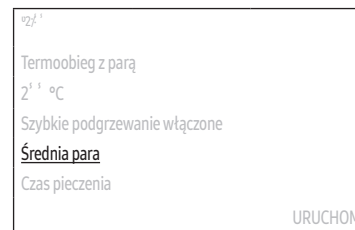
Tryb **Gotowanie na parze** jest dostępny tylko w określonych modelach.



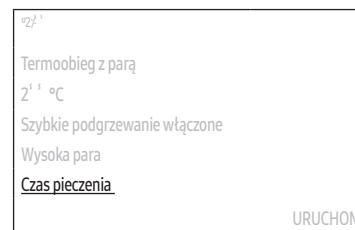
3. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
 - Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.



5. Ustaw poziom pary.
 - Domyślnym ustawieniem jest „Średni”.

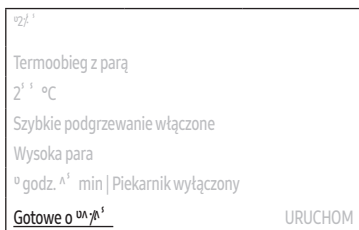


6. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
7. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.

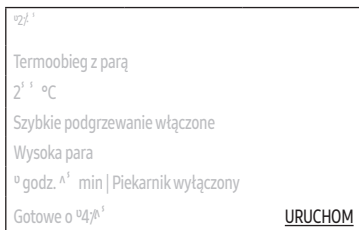
UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temp.**, trzeba będzie wyłączyć piekarnik ręcznie.

Obsługa



8. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)



9. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
 - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **Pokrętko**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min.**
 - Możesz wybrać opcję **+5 min.**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Opisy trybów wspomaganých parą

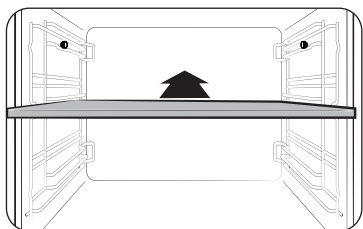
Tryb		Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
		Gorąca para z generatora pary jest wtryskiwana przez dyszę pary do piekarnika w celu ugotowania potrawy. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, jajek, owoców i ryżu.			
	Termoobieg z parą	120-275	160	0	0
		Ciepło generowane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Można ustawić niską, średnią lub wysoką intensywność pary. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba, pizzy oraz mięsa i ryb.			
	Górna grzałka pary + Termoobieg	120-275	180	0	0
		Ciepło generowane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób lub ryby.			
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-275	200	0	0
		Ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących wypieków, takich jak pizza czy szarlotka.			

UWAGA

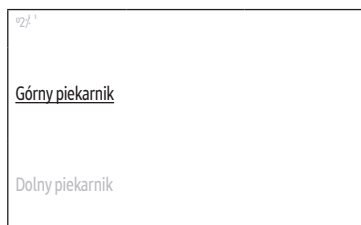
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Podczas pieczenia w tych trybach zawsze napełniaj zbiornik na wodę świeżą wodą.

Tryby podwójnego gotowania

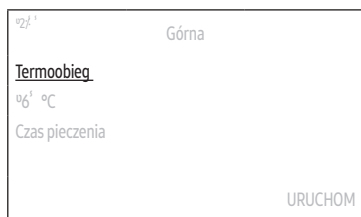
Za pomocą dołączonej przegrody można podzielić komorę piekarnika na górną i dolną strefę. Pozwala to użytkownikom na włączenie jednocześnie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie do gotowania jednej strefy.



1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby podzielić komorę piekarnika na dwie strefy.
 - Gdy wkładasz przegrodę, piekarnik wyczuwa ją i ekran główny zmienia się automatycznie.



2. Wybierz żądaną strefę pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



3. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia i rozpocznij pieczenie.
 - Instrukcje można znaleźć w punktach „Tryby pracy piekarnika” i „Tryby wspomagane parą”.
 - Informacje o dostępnych trybach i opcjach zawiera punkt „Tryby dostępne w każdej strefie”.



UWAGA

- Po rozpoczęciu pieczenia w jednej ze stref możesz rozpocząć pieczenie w drugiej. Wybierz wskaźnik strefy w środkowej górnej części ekranu, naciśnij **Pokrętko**, a następnie powtórz kroki od 2 do 3, aby piec w innej strefie.
- Gdy próbujesz gotować w obu strefach jednocześnie, mogą obowiązywać pewne ograniczenia dotyczące dostępnych trybów lub zakresu temperatur.

Obsługa

Tryby dostępne w każdej strefie

Strefa	Dostępny tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
Górna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Duży grill	40-250	220	X	X
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-250	180	X	X
	Smażenie powietrzem	150-250	220	X	X
Dolna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-250	200	X	X
	Dolna grzałka	40-250	150	X	X
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
	Termoobieg z parą	120-250	160	X	X
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-250	200	X	X

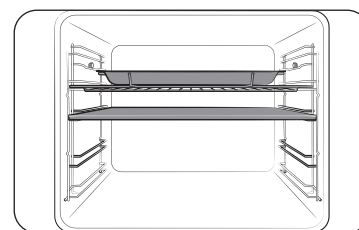
UWAGA

- Opisy trybów zawierają punkty „Opisy trybów pracy piekarnika” i „Opisy trybów wspomaganых parą”.
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Smażenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Podgrzewanie nie jest konieczne w tym trybie. Zalecamy umieszczenie blachy do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople.

Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania, należy odwracać potrawy w trakcie procesu.



- Włóż przegrodę i umieść blachę z drucianą podstawką w pozycji 4.

- Wybierz tryb **Smażenie powietrzem** za pomocą **Pokręćła**.
- Za pomocą **Pokręćła** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 220 °C.
- Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokręćło**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokręćło**.
- Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokręćło**.
- Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku **WYŁ.** i wyjmij potrawę.

UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople. Pomoże to ograniczyć rozpryski i dymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia należy sprawdzić maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy do pieczenia.
- Tryb **Smażenie powietrzem** jest przeznaczony do podwójnej górnej podstawy piekarnika. Aby uzyskać najlepsze wyniki, włóż przegrodę i umieść potrawę na podstawie w pozycji 4.
- W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw olej należy rozprzodzić na większej powierzchni, dzięki czemu potrawy będą równomierniej wypieczone.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Jeśli coś piecze się w dolnej strefie, tryb **Smażenie powietrzem** jest niedostępny w górnej strefie.
- Gdy w górnej strefie odbywa się **Smażenie powietrzem**, dolna strefa jest zupełnie niedostępna.

W celu osiągnięcia najlepszych wyników zalecamy obrócenie potrawy po upływie połowy czasu pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ziemniaki				
Mrożone francuskie frytki	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone francuskie frytki, przyprawione	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone tater tots	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone hash browns	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone łódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Domowe frytki	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Domowe łódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Produkty mrożone				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone skrzydełka z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	25-30
Mrożone krążki cebuli	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mrożone paski z kurczaka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone churros	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	10-15
Kurczak				
Świeże udka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	30-35
Świeże skrzydełka	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30
Piersi, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30
Warzywa				
Szparagi, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Bakłażan, pokrojony w plastry i panierowany	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Krążki cebulowe, panierowane	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Kostki dyni	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Różyczki kalafiora	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	15-20
Mieszanka warzywna	Druciana podstawa + Blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20

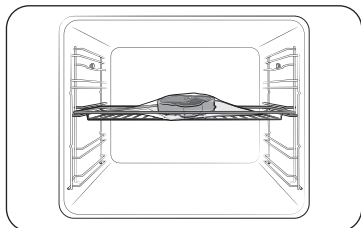
Obsługa

Powolne pieczenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Tryb **Powolne pieczenie powietrzem** wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W trybie tym piekarnik utrzymuje stałe, niskie temperatury w komorze piekarnika, piekąc potrawy, które mogą zachować swój oryginalny zapach i składniki odżywcze, a jednocześnie oferując wzbogacony smak i miękką konsystencję.



1. Włóż potrawę do czystego worka próżniowego i zamknij go. Następnie włóż potrawę w pozycji podstawy 3 piekarnika.



2. Wybierz tryb **Powolne pieczenie powietrzem**.
3. Za pomocą **Pokrętle** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 60 °C. (Można zmienić temperaturę o 1 °C)
4. Naciśnij **Pokrętle** i ustaw czas pieczenia.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętle**.
6. Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokrętle**.

UWAGA

- Używaj tylko świeżych składników wysokiej jakości. Dbaj o ich czystość i przechowuj w lodówce.
- Do przenoszenia i przechowywania składników używaj worków próżniowych odpornych na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie używaj ponownie worków próżniowych odpornych na wysoką temperaturę.
- Czas pieczenia zależy od grubości potrawy. Dodanie soli lub cukru może skrócić czas pieczenia.

Porady

- W celu zachowania oryginalnego smaku zalecamy użycie mniejszej ilości ziół i przypraw niż w zwykłych przepisach.
- Mięso i ryby mają lepszy smak, gdy zostaną przygotowane w wysokiej temperaturze.
- Jeśli nie podajesz potrawy natychmiast po upieczeniu, włóż ją do wody z lodem i całkowicie ostudź. Następnie przechowuj ją w temperaturze poniżej 5 °C, aby zachowała swój zapach i konsystencję.
- Wyjątek: kurczaka lepiej jest spożyć bezpośrednio po upieczeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wołowina					
Stek, 4 cm grubości	Krwiste	Druciana podstawka	3	54	3-4
Stek, 4 cm grubości	Średnia	Druciana podstawka	3	60	3-4
Stek, 4 cm grubości	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	6-8
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	6-8

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wieprzowina					
Kotlet, bez kości	Miękkie	Druciana podstawka	3	60	3-4
Kotlet, bez kości	Twarde	Druciana podstawka	3	71	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	4-6
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	72	4-6
Szarpana wieprzowina	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	74	18-24
Drób					
Pierś z kurczaka	Miękkie	Druciana podstawka	3	66	3-4
Pierś z kurczaka	Twarde	Druciana podstawka	3	72	3-4
Pierś z kaczki	Miękkie	Druciana podstawka	3	63	3-4
Ryby					
Stek z łososia	Miękkie	Druciana podstawka	3	52	2-3
Stek z łososia	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	63	2-3
Filet z dorsza	Miękkie	Druciana podstawka	3	55	2-3
Warzywa					
Szparagi	-	Druciana podstawka	3	85	2-3
Ziemniak, pokrojony w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Bataty, pokrojony w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Marchewka, pokrojona w plasterki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3
Dynia, kostki	-	Druciana podstawka	3	90	2-3

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Owoce					
Jabłko, pokrojone w plasterki	-	Druciana podstawka	3	80	2-3
Ananas, pokrojony w plastry	-	Druciana podstawka	3	85	1-2
Gruszka, pokrojona w plasterki	-	Druciana podstawka	3	83	2-3
Inne					
Jaja kurze	W koszulkach	Druciana podstawka	3	63	2-3
Jaja kurze	Na twardo	Druciana podstawka	3	71	2-3

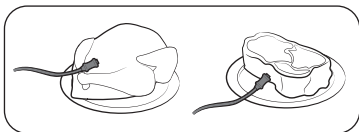
* Jaja kurze należy gotować bez zamykania próżniowego.

Obsługa

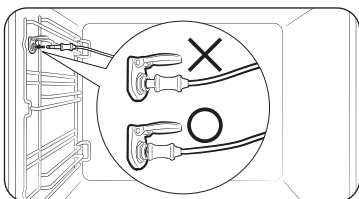
Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)

Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę mięsa podczas jego pieczenia. Gdy temperatura osiągnie docelową wartość, piekarnik zatrzyma się i zakończy pieczenie.

- Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
- Gdy podłączona jest sonda do mięsa, nie można ustawić czasu pieczenia.



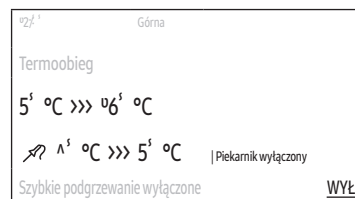
1. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



2. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Jeśli sonda jest podłączona prawidłowo, wyświetlony zostanie komunikat „Sonda do mięsa włożona”.
 - Gdy włożona jest sonda do mięsa, zamiast opcji **Czas pieczenia** wyświetlana jest opcja **Temperatura sondy**.



3. Wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żadaną temperaturę docelową mięsa.



4. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia.
 - Z punktów „Opisy trybów pracy piekarnika” lub „Opisy trybów wspomaganых parą” dowiesz się, w których trybach można używać sondy do mięsa.
 - Patrz kroki 1-3 w punkcie „Tryby pracy piekarnika” lub kroki 1-4 w punkcie „Tryby wspomagane parą”.
5. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustaloną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

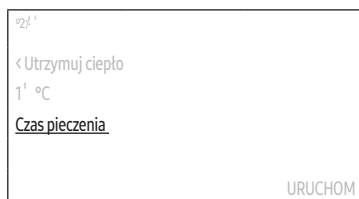
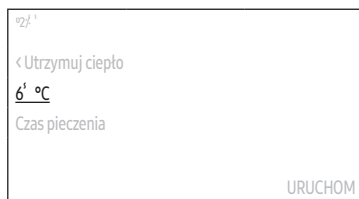
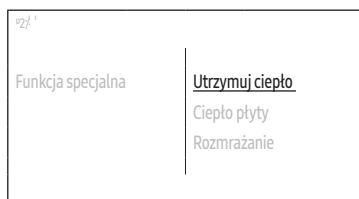
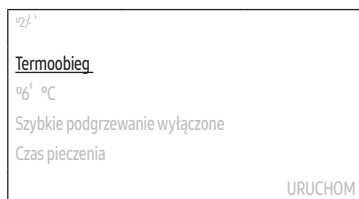
⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby zapobiec szkodom, nie używaj sondy do mięsa z rożnem.
- Przy zakończeniu pieczenia sonda do mięsa staje się bardzo gorąca. Aby uniknąć poparzenia, wydjmując potrawy używaj rękawic kuchennych.

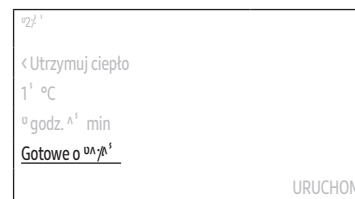
📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują sondę do mięsa. Jeśli użyjesz sondy do mięsa w nieodpowiednich trybach, wyświetlony zostanie komunikat „Wybrany tryb nie obsługuje użycia sondy do mięsa”. W takim przypadku natychmiast wyjmij sondę do mięsa.

Funkcja specjalna



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz żadaną funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat każdej z funkcji zawiera punkt „Opis funkcji specjalnej”.
4. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić pożądany czas pieczenia albo wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
 - Opcja **Temperatura sondy** ma zastosowanie tylko w trybie **Wolne pieczenie**.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godzin i 59 minut.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia. (np. **Gotowe o 13:30**)
 - Ten krok nie dotyczy trybu **Wolne pieczenie**.
7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
 - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.
 - W razie wybrania trybu **Wolne pieczenie**, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustaloną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

Obsługa

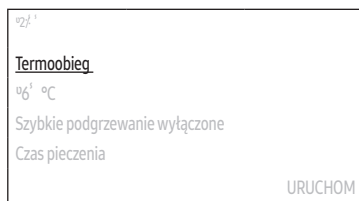
Opis funkcji specjalnej

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Opisy
Utrzymuj ciepło	40-100	60	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.
Ciepło płyty	30-80	50	Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.
Rozmrażanie	30-60	30	Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.
Garuj ciasto	30-50	35	Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.
Pieczenie pizzy	160-250	200	Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy, a temperatura i czas pieczenia zależą od wielkości pizzy i grubości ciasta.
Wolne pieczenie	70-120	80	Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Opisy
Suszenie	40-90	60	Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Zdrowe gotowanie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



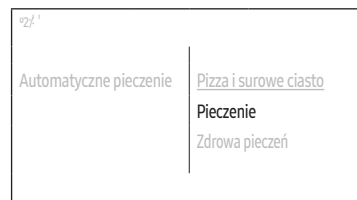
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Zdrowe gotowanie” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie **56**.
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas.
7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Automatyczne pieczenie

Piekarnik oferuje 128 lub 148 (w przypadku modelu z gotowaniem na parze) programów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura zostaną dostosowane do wybranego programu.

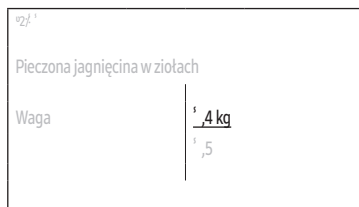


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne pieczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



3. Wybierz żadaną kategorię, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz żadaną podkategorię, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Niektóre kategorie mogą nie mieć podkategorii.
5. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Programy automatycznego pieczenia” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie **46**.
6. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.


Obsługa




- Wybierz żądaną wagę, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
- Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
- Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas.
- Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Minutnik



Dodawanie nowego minutnika

- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Na ekranie Minutnik wybierz opcję **+**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli dodajesz minutnik po raz pierwszy, pomiń ten krok.
- Ustaw czas.


Edycja istniejącego minutnika

- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Na ekranie Minutnik wybierz minutnik, który chcesz edytować, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Zmień czas.

Usuwanie minutnika

- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Na ekranie Minutnik wybierz opcję , a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Po prawej stronie minutnika, który chcesz usunąć wybierz opcję **Usuń**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Używanie minutnika

- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Po prawej stronie minutnika, którego chcesz użyć wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Uruchomiony minutnik można wstrzymać lub anulować.

UWAGA

Gdy upłynie wyznaczony czas, wyświetlony zostanie komunikat „Czas minął.” i odtworzona zostanie melodia. Wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zamknąć komunikat.

Kamera w piekarniku (tylko w określonych modelach)


Wbudowana kamera nie tylko umożliwi monitorowanie procesu pieczenia za pomocą aplikacji SmartThings, ale także zapewnia funkcje rozpoznawania potraw, rekomendacji potraw, przewodnika po stopniu upieczenia i zapobiegania przypaleniu niektórych artykułów spożywczych. Sprawdź ustawienia obrazu kamery w obszarze Opcje – Ustawienia.

Funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy produkt jest połączony z siecią Wi-Fi za pośrednictwem funkcji Łatwe połączenie.

Informacje o obsługiwanych przepisach znajdują się w tabeli Programy automatycznego pieczenia.

1. Transmisja na żywo: Monitoruje stan pieczenia w piekarniku za pomocą aplikacji SmartThings.
 2. Rozpoznawanie potraw: Po zamknięciu drzwiczek piekarnik poleca najodpowiedniejszy przepis spośród programów automatycznego pieczenia, rozpoznając artykuł spożywczy i wielkość jego porcji.
 3. Przewodnik po stopniu upieczenia: Zapewnia powiadomienie, gdy potrawa jest niedopieczona lub nadmiernie upieczona według przepisu automatycznego pieczenia. (Wymaga podłączenia sondy temperatury)
 4. Zapobieganie przypaleniu: zapewnia powiadomienie, gdy potrawa zaczyna się przypalać.
- Kamera nie działa jednak w niektórych trybach, takich jak tryb czyszczenia i Termoobieg Eko oraz niższe ustawienie w trybie podwójnego pieczenia.
Górne oświetlenie LED jest włączone podczas pracy kamery. (Kamera wyłączy się, jeśli wyłączysz przełącznik oświetlenia.)

UWAGA


- Kamera może nie rozpoznać niektórych potraw. W tym przypadku należy skorzystać z funkcji Automatyczne pieczenie.
- W celu optymalnego rozpoznawania przy użyciu kamery należy regularnie czyścić jej przezroczystą pokrywę i górne oświetlenie LED na suficie piekarnika.
- Jeśli szkło obiektywu kamery jest silnie zabrudzone, wykonaj czyszczenie w trybie pirolitycznym. Po ostygnięciu produktu wyczyść go neutralnymi detergentami na wilgotnej ścierece.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić dopiero po jego całkowitym ostygnięciu.
- Nie trzyj zbyt mocno podczas czyszczenia przezroczystej pokrywy kamery. Może to spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia.
- Nie demontuj przezroczystej pokrywy kamery w celu jej wyczyszczenia. Może to spowodować nieprawidłowe działanie kamery.
- Gdy funkcja transmisji na żywo jest włączona, obraz potrawy z kamery może być zaparowany lub zamglony, w zależności od potrawy.
- Gdy funkcja transmisji na żywo jest włączona, obraz potrawy może być przerywany lub wstrzymywany z powodu słabego sygnału sieci Wi-Fi, w zależności od odległości produktu od routera. Naciśnij przycisk , aby odświeżyć obraz.
- W zależności od stanu routera/sieci, obraz potrawy może być przerywany lub wstrzymywany. Połączenie przez sieć Wi-Fi 5 GHz zapewnia lepsze działanie produktu.
- Obiekty znajdujące się między produktem a routerem mogą wpływać na jakość transmitowanego na żywo obrazu. Należy sprawdzić, czy w lokalizacji produktu szybkość wysyłania stale przekracza 30 Mb/s.
- Jeśli jakość obrazu przesyłanego strumieniowo jest niska na urządzeniu mobilnym, należy sprawdzić, czy szybkość pobierania wynosi co najmniej 30 Mb/s.
- Ekran może być zamazany przez oświetlenie wewnętrzne, gdy w środku nie ma potraw lub w zależności od ich umiejscowienia w piekarniku.
- Na szybkość rozpoznawania może mieć wpływ stan potrawy, jej położenie w poziomie, pojemnik itd. Postępuj zgodnie z instrukcją automatycznego pieczenia.
- Funkcja Rozpoznawanie potraw działa tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości do pieczenia. Funkcja Rozpoznawanie potraw nie działa, jeśli rozpoczniesz nagrzewanie piekarnika ręcznie.

Obsługa

Czyszczenie

Pirolityczne (tylko odpowiednie modele)

Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Pirolityczne**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz żądany czas, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
7. Przeczytaj komunikat wyświetlony na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
8. Zaczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wilgotną ścierką przetrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi.

PRZESTROGA

- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas tego cyklu staje się on bardzo gorący.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu nie wyłączaj zasilania, gdy wentylator chłodzący pracuje, aby schłodzić piekarnik.


UWAGA

- Gdy cykl się rozpocznie, piekarnik stanie się gorący w środku. Następnie drzwiczki zostaną zamknięte ze względów bezpieczeństwa. Gdy cykl się zakończy i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.
- Aby monitorować piekarnik przez kamerę, regularnie czyść przezroczystą pokrywę kamery i górną szybę oświetlenia LED. Jeśli na tych częściach występują uporczywe plamy, należy wykonać czyszczenie pirolityczne, a następnie przetrzeć je za pomocą szorstkiego zmywaka.
- Nie należy czyścić ich za pomocą druciaka. Może to spowodować zarysowania lub inne uszkodzenia soczewki.

Czyszczenie parą

Przydatne do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta automatyczna funkcja oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Czyszczenie parą**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.



UWAGA

- Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, przed włączeniem czyszczenia parowego zalecane jest ręczne usunięcie uporczywych zabrudzeń za pomocą środka czyszczącego.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki piekarnika uchylone. Pozwoli to na wyschnięcie całej wewnętrznej powierzchni emaliowanej.
- Automatyczne czyszczenie nie zostanie aktywowane, dopóki piekarnik jest gorący w środku. Zaczekaj, aż piekarnik ostygnie i spróbuj ponownie.
- Nie wlewaj wody na dno na siłę. Zrób to delikatnie. W przeciwnym razie woda przeleje się na przód.

Odkamienianie

Wyczyść wnętrze generatora pary, aby zapobiec wpływaniu zabrudzeń na jakość i smak potraw.

UWAGA

- Piekarnik zlicza czas działania trybów wspomaganych parą i powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Bez uruchomienia funkcji odkamieniania można nadal korzystać z trybów wspomaganych parą przez kolejne dwie godziny. Po dwóch godzinach nie można już jednak korzystać z trybów wspomaganych parą, dopóki nie uruchomisz odkamieniania i nie zostanie ono ukończone.
 - Gdy wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, wybierz opcję **Uruchom teraz**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić funkcję odkamieniania lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby odłożyć odkamienianie na później.
 -  : Wymagane odkamienianie.
1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
 2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 3. Wybierz opcję **Odkamienianie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, że masz za mało wody, dolej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 6. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie odprowadza wodę.
 7. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 8. Napełnij zbiornik na wodę 500 ml wody pitnej zgodnie z instrukcjami podanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby rozpocząć płukanie.
 9. Po zakończeniu płukania opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE


- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Używaj jedynie środków przeznaczonych do odkamieniania piekarników parowych lub ekspresów do kawy.

PRZESTROGA

- Nie przerywaj procesu odkamieniania. W przeciwnym razie trzeba będzie ponownie uruchomić cykl odkamieniania i ukończyć go w ciągu kolejnych trzech godzin, aby móc korzystać z trybów wspomaganych parą.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Jeśli chodzi o proporcje mieszanki wody i środka do usuwania kamienia, postępuj zgodnie z instrukcją producenta środka.

Odprowadź

Po użyciu trybów wspomaganych parą należy odprowadzić pozostałą wodę, aby nie wplynęła ona na inne tryby gotowania. Użyj tej funkcji także wtedy, gdy chcesz ponownie odprowadzić wodę przed czyszczeniem.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Odprowadź**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
6. Po zakończeniu odprowadzania opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE


- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Podczas odprowadzania wody nie wyjmuj zbiornika na wodę.

UWAGA



- Gdy piekarnik rozpocznie odprowadzanie wody, zaczekaj, aż cykl odprowadzania zostanie ukończony.
- W zależności od środowiska, w którym znajduje się produkt, proces odprowadzania wody może zająć dużo czasu. To nie jest usterka produktu, jest to spowodowane względami bezpieczeństwa, zaczekaj więc, aż woda ostygnie.

Obsługa

Ustawienia

Dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika. Szczegółowe opisy znajdują się w poniższej tabeli.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Umożliwia połączenie piekarnika z serwerem SmartThings za pomocą połączenia Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, można użyć aplikacji SmartThings, aby sprawdzić stan piekarnika i/lub sterować nim z urządzenia mobilnego.
	Zdalne zarządzanie	Wybierz opcję Aktywuj , a następnie naciśnij Pokrętko , aby umożliwić centrum telefonicznemu zdalny dostęp do piekarnika w celu sprawdzenia informacji wewnętrznych.
Obraz kamery *	Rekomendacja przepisu	Można wybrać opcję Wł. lub Wył.
	Zapobieganie przypaleniu	Można wybrać opcję Wł. Powiadomienie lub Wł. Pauza lub Wył. Wybierz opcję Wł. Powiadomienie , aby otrzymywać powiadomienia wyskakujące. Gdy wybrana jest opcja Wł. Pauza , wstrzymane będą zarówno działania, jak i powiadomienia.

Menu	Podmenu	Opis
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu.  UWAGA Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla datę i godzinę na ekranie, jeśli przez pewien czas w stanie czuwania nie zostanie wykonane żadne wprowadzanie danych.
	Motyw zegara	Umożliwia wybranie motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym włączony będzie wygaszcz ekranu.  UWAGA <ul style="list-style-type: none"> Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia. Gdy ustawiony jest limit czasu „Zawsze włączony”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji czasu z Internetu. Musisz mieć połączenie z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny.)
	Wybierz format godziny	Można wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny.

Menu	Podmenu	Opis
Język		Umożliwia wybór języka.
Pojemność		Umożliwia dostosowanie objętości piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia dostosowanie twardości wody, której używasz w trybach wspomaganych parą. <ul style="list-style-type: none"> • Miękka: Do 120 ppm • Średnia: 120-240 ppm • Średnio twarda: 240-350 ppm • Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązania problemu.
	Pierwsze użycie – przewodnik	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstaw użytkowania piekarnika.
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania firmware. Gdy dostępne będzie nowe oprogramowanie, w tym menu pojawi się przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.



(*) tylko w określonych modelach.

UWAGA

Tę funkcję można ustawić podczas połączenia Wi-Fi. Jeśli piekarnik nie ma połączenia z siecią Wi-Fi, przejdziesz do ekranu połączenia.

Blokada

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu piekarnika.

- Aby aktywować funkcję Blokada, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Blokada**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Aby wyłączyć funkcję Blokada, dotknij przycisku  i przytrzymaj go do chwili wyświetlenia komunikatu „Sterowanie jest odblokowane.”.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Akrylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

⚠ PRZESTROGA

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Szłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-80 *
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone półówki ziemniaków, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		190-200	40-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	20-30
Pieczona ryba	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie ¾ czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie Duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczyno					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Hamburgery *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożone lazanie	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożone frytki z piekarnika	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z polewą	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Tryb wspomagany parą

Po włączeniu funkcji pary piekarnik generuje parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz strefy pieczenia, pokrywając nią cały obszar między podstawami a narożnikami. Pomaga to zrumienić potrawę, dzięki czemu wierzch jest chrupiący, a wewnątrz miękkie i soczyste. Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najlepiej pasuje do danego przepisu.

Termoobieg z parą

Przed pieczeniem zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Schłodzone bułki	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Schłodzone croissanty	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Bochenek białego pieczywa	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	15-20
Waniliowy flan karmelowy	Druciana podstawka	3	Wysoki	120-130	20-30
Sernik	Druciana podstawka	3	Średni	150-160	55-65
Bagietka *	Blacha uniwersalna	3	Wysoki	180-200	25-35
Mrożona pizza samorosnąca	Blacha uniwersalna	3	Średni	190-210	15-25

* Bagietka wymaga pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie przez 10 minut trybu **Termoobieg z parą**, a przez pozostały czas pieczenia trybu **Termoobieg** z tą samą temperaturą.

Górna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy dostosowanie trybu gotowania po upływie połowy czasu pieczenia, aby usunąć parę w celu uzyskania chrupiącej tekstury. Zalecamy używanie trybu **Podgrzewanie od góry + Termoobieg** lub **Termoobieg** i utrzymywanie temperatury.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami, 1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	Średni	170-180	90-120
Kurczak, cały, 1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	210-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	170-180	15-25
Kurczak, cały, 2,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	170-180	100-120
Mały indyk, cały, 4,0 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	180-200	120-150
Ryba, cała, 0,5 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Średni	170-190	20-30
Filety rybne *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	190-200	15-25

* Zalecamy używanie trybu **Górna grzałka pary + Termoobieg** podczas pieczenia, aby uzyskać wilgotną konsystencję.

Inteligentne pieczenie

Dolna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary, aby uzyskać potrawę chrupką z wierzchu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Domowa pizza	Błacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza samorosnąca	Błacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche	Druciana podstawka	2	Niska	180-190	25-35
Bułki	Błacha uniwersalna	2	Niska	180-190	15-25
Focaccia	Druciana podstawka	2	Niska	200-210	15-25

Gotowanie na parze (tylko w określonych modelach)

Tryb Gotowanie na parze umożliwia korzystanie z szerokiej gamy przepisów.

Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas (min.)
Różyczki brokuła	Pojemnik parowy	A	10-15
Pokrojone warzywa (Cukinia, marchewka, papryka)	Pojemnik parowy	A	10-20
Zielone szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Białe szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Zielona fasolka	Pojemnik parowy	A	15-20
Brukselka	Pojemnik parowy	A	15-20
Obrane połówki ziemniaków	Pojemnik parowy	A	25-35
Filet rybny	Pojemnik parowy	A	15-25
Małże	Pojemnik parowy	A	10-20
Krewetki	Pojemnik parowy	A	10-20
Pierś z kurczaka	Pojemnik parowy	A	20-30
Gotowane jajka	Pojemnik parowy	A	13-18

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

Pieczenie Pro

Ten tryb obejmuje automatyczny cykl podgrzewania do 220 °C. Podczas procesu opiekania mięsa działa górna grzałka i wentylator termoobiegu. W następnej fazie potrawa jest delikatnie pieczona w wybranej niskiej temperaturze. Podczas tego procesu działa grzałka górna i dolna. Tryb ten jest odpowiedni do przyrządzania pieczeni mięsnych i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Rostbef	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	2-3

Podwójne gotowanie

Przed użyciem funkcji podwójnego gotowania włóż przegrodę do piekarnika. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Poniższa tabela przedstawia 5 polecanych przez nas poradników dotyczących gotowania, pieczenia i zapiekania w trybie podwójnego gotowania. Korzystając z funkcji podwójnego gotowania, będziesz w stanie przyrządzić jednocześnie danie główne i dodatki do dania głównego lub danie główne i deser.

- Podczas korzystania z funkcji podwójnego gotowania czas podgrzewania może się wydłużyć.

Nr	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
1	Górna	Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolna	Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18
2	Górna	Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220-230	13-18
	Dolna	Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Górna	Chleb pita	Blacha uniwersalna	4		230-240	13-18
	Dolna	Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
4	Górna	Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35
	Dolna	Lasagne, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Górna	Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		210-230	15-20
	Dolna	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

Inteligentne pieczenie

Tylko górnej lub tylko dolnej strefy można też używać, aby oszczędzać energię. Gdy używasz oddzielnej strefy, czas pieczenia może się wydłużyć. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Zapiekanka ziemniaczana	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		160-170	40-50
Babeczki	Blacha uniwersalna	4		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kurczak, udko *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Holenderskie ciasto w bochenku	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	1		-	170-180	50-60
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		-	190-210	15-20
Croissanty	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-20

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Sernik	Druciana podstawka	1		Średni	150-160	60-70
Bułki	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-25
Różyczki brokuła *	Pojemnik parowy	A		-	-	10-15
Pieczone połówki ziemniaków *	Pojemnik parowy	A		-	-	25-35
Filet rybny *	Pojemnik parowy	A		-	-	15-25
Gotowane jajka *	Pojemnik parowy	A		-	-	13-18

UWAGA

- Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.
- Dostępność trybów gotowania zależy od modelu piekarnika.

Termoobieg eko

Ten tryb wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, dzięki czemu oszczędzasz energię podczas przygotowywania potraw. Czasy sugerowane w tej kategorii nie obejmują rozgrzewania przed pieczeniem, co pozwala zaoszczędzić więcej energii.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 24 cm	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki z piekarnika, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone tódeczki ziemniaczane, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona połówka wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Sonda do mięsa

Rodzaj żywności		Temperatura wnętrza (°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwiste	45-50
	Średnia	55-60
	Dobrze wysmażone	65-70
Wieprzowina		80-85
Drób		85-90

Inteligentne pieczenie

Programy automatycznego pieczenia

⚠ PRZESTROGA

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

Pojedyncze gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 128 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Słodkie i pikantne wypieki

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postępowanie podgrzewania. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych. Polecamy odporne na wysoką temperaturę (do 300 °C) naczynie żaroodporne o średnicy 22-24 cm, wykonane ze szkła lub ceramiki szklanej.

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Ciasta i desery			
Owoce z kruszonką	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Babeczki	0,5-0,6 kg	Błacha	3
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Herbatniki maślane ¹⁾	0,5-0,6 kg	Błacha	3
	Wierzch polukrować maślaną.		
Ciasteczka z wiórkami czekoladowymi ^{1) 2)}	4-16 sztuk	Błacha	3
	Dodać trochę orzechów według upodobań.		
Biszkopt	0,5-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego naczynia do pieczenia z czarnego metalu o średnicy 25-26 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Babki ¹⁾	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Holenderskie ciasto w bochenku	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-26 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Sernik ^{* 1)}	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Magdalenki ¹⁾	0,2-0,4 kg	Druciana podstawka	3
	Foremkę do magdalenek posypać mąką lub posmarować olejem.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Brownie ¹⁾	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Muffiny ¹⁾	0,7-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Dodać trochę jagód lub czekolady według upodobań.		
Bułeczki cynamonowe ¹⁾	0,9-1,0 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodaj do nadzienia trochę posiekanego jabłka.		
Beza Pavlova ¹⁾	0,4-0,5 kg	Blacha	3
	Podawać ze śmietaną i świeżymi owocami jako dodatek.		
Pieczywo			
Bochenek białego pieczywa *	0,6-0,7 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego *	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bagietki * ^{1) 2)}	1-4 sztuk	Blacha	3
	Podziel ciasto na 2 części i ułóż na blasze uniwersalnej.		
Chleb z orzechami włoskimi *	1,0-1,1 kg	Blacha	3
	Podziel ciasto na 4 części i ułóż je na blasze uniwersalnej.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Bułka * ¹⁾	0,3-0,5 kg	Blacha	3
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Bochenek pleciony ¹⁾	0,8-0,9 kg	Blacha	3
	Aby zachować wilgotność potrawy, należy przykryć ją wilgotnym ręcznikiem na czas stygnięcia.		
Placki i ciasta			
Szarlotka	1,2-1,4 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Ciasto z owocami ¹⁾	1,0-1,2 kg	Druciana podstawka	2
	Użyj różnych owoców sezonowych.		
Stek wołowy w cieście ¹⁾	1,0-1,2 kg	Druciana podstawka	3
	Wierzch glazurować roztrzepanym jajkiem.		
Croissanty * ¹⁾	0,3-0,4 kg	Blacha	3
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4 kg	Blacha	3
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Spód flanu owocowego	0,4-0,5 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do nasmarowanego masłem czarnego metalowego naczynia przeznaczonego do wypieku spodu. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Quiche lorraine ¹⁾	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

2. Dania zapiekane

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Zapiekanka warzywna ¹⁾	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych warzyw w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Lasagne, ^{1) 2)}	2-10 porcji	Druciana podstawka	3
	Przygotuj domowe lasanie w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-30 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Ratatouille ¹⁾	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	3
	Włóż składniki ratatouille do brytfanny z pokrywką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. Piecz pod przykryciem. Wymieszaj przed podaniem.		
Stek z tofu ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z sałatką ze świeżych warzyw.		
Jajko sadzone w dziurce ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z odrobiną startego sera lub pokrojonymi pomidorami.		
Pieczony filet z łososia i szparagi ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.		
Zapiekana kiełbasa i różyczki brokułów ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z odrobiną startego sera.		

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

3. Pizza i ciasto

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postępowanie podgrzewania. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włącz jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Mrożona pizza ^{1) 2)}	0,3-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Mrożona pizza, kawałki ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej kawałków pizzy.		
Mrożona minipizza ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej minipizz.		
Domowa pizza ¹⁾	0,8-1,2 kg	Blacha	2
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Calzone ¹⁾	0,8-1,2 kg	Blacha	3
	Przygotuj 4 kawałki świeżego calzone i połóż je na blasze.		
Garowanie ciasta	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy.		

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

4. Pieczenie

Polecamy świeże, schłodzone mięso, drób i ryby, zapewniające lepszy smak potraw. Zalecamy dokładne rozmrożenie zamrożonych składników, jeśli będziesz ich używać. Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania ani obracania. Jeśli jednak zechcesz, możesz obrócić pieczeń po upływie połowy czasu, aby uzyskać lepsze wyniki.

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Mięso			
Pieczona połówka wołowa ^{** 1) 3)}	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.			
Wolno pieczony rostbef ^{**}	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.			
Stek z antrykotu ^{** 1) 3)}	0,8-1,5 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Wyjąć z piekarnika, przykryć folią i odstawić na 10 minut.			
Pieczone hamburgery ¹⁾	0,7-1,0 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Upiec hamburgera i podać w bułce ze świeżą sałata, pomidorem i serem.			
Łopatka jagnięca pieczona w ziołach ^{1) 3)}	0,4-1,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Przed marynowaniem odciąć tłuszcz.			
Pieczone w ziołach żeberka jagnięce ¹⁾	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Przed marynowaniem odciąć tłuszcz.			

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Udo jagnięce z kością ** 1)	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj jagnięcinę i połóż ją na drucianej podstawie.			
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami **	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Połóż pieczeń wieprzową stroną z tłuszczem do góry na drucianej podstawie.			
Żeberka wieprzowe 1)	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Połóż żeberka wieprzowe na podstawie.			
Drób			
Kurczak, cały */** 1) 2) 3)	0,8-2,0 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Oplucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go na podstawie piersią do dołu. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.			
Pierś z kurczaka 1) 2)	1-8 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj pierś i połóż ją na podstawie.			
Kurczak, udko 1) 2)	1-16 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.			
Skrzydółka z kurczaka 1)	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Doprawić solą i natrzeć powierzchnię oliwą lub masłem.			

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Ćwiartki z udek kurczaka 1)	0,5-0,9 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Doprawić solą i natrzeć powierzchnię oliwą lub masłem.			
Kurczak butterfly * 1)	1,0-1,3 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Oplucz i oczyść kurczaka. Odetnij grzbiet kurczaka i posmaruj go oliwą i przyprawami. Umieść go na drucianej podstawie na blasze uniwersalnej, a następnie upiecz.			
Kaczka, cała */**	1,5-2,7 kg	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Oplucz i oczyść kaczkę. Posmaruj kaczkę przyprawami. Połóż ją piersią do góry na drucianej podstawie na blasze uniwersalnej. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.			
Pierś z kaczki 1) 2)	1-8 sztuk	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Połóż pierś z kaczki na podstawie stroną z tłuszczem do góry.			
Ryby			
Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,7 kg	Blacha	4
		Połóż filety z pstrąga skórą do góry na blasze uniwersalnej.	
Pstrąg	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Oplucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.			
Sola	0,3-0,7 kg	Blacha	3
		Połóż solę na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Natnij powierzchnię nożem.	

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Stek z łososia ^{1) 3)}	0,3-1,0 kg	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.			
Filet z łososia, pieczony ^{1) 2)}	1-8 sztuk	Blacha	4
		Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.	
Filet z dorsza, pieczony ¹⁾	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
		Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.	
Leszcz morski ¹⁾	0,5-0,9 kg	Blacha	3
		Dla lepszego doprawienia należy wykonać kilka nacięć ostrym nożem.	
Filet z tilapii, pieczony ¹⁾	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
		Przy podawaniu wykończyć wyciśniętym sokiem z cytryny.	
Skorupiaki			
Krewetki ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
		W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę płatków czerwonej papryki i białego wina.	
Obrane krewetki ¹⁾	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
		W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę płatków czerwonej papryki i białego wina.	
Ogony homarów ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
		Podawać z sosem z masła czosnkowego.	
Małże ¹⁾	0,5-0,9 kg	Blacha	3
		Użyć małży na połówce muszli.	
Przegrzebki ¹⁾	0,5-0,9 kg	Blacha	3
		Użyć przegrzebków na połówce muszli.	

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

** Użyj sondy do mięsa w jego najgrubszej części.

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

5. Zdrowa pieczeń

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Łódeczki z dyni ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury balsamicznej.	
Karczochy, przepołowione ¹⁾	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
		Podawać z różnymi sosami według upodobań.	
Szparagi, zielone ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z łódeczkami z cytryny, doprawić solą, pieprzem i masłem.	
Szparagi, białe ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z łódeczkami z cytryny, doprawić solą, pieprzem i masłem.	
Kawałki słodkiej papryki ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	4
		Użyć różnorodnych, kolorowych papryk.	
Kawałki buraków ¹⁾	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
		Podawać z odrobiną świeżych ziół i glazurą balsamiczną.	
Brokuł, cały ¹⁾	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	3
		Podawać z odrobiną drobno startego sera.	
Różyczki brokuła ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.	
Brokuł i różyczki kalafiora ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.	
Brocolini ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.	
Brukselka ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
		Podawać z siekanym szczypiorkiem, doprawić solą, pieprzem i masłem.	

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Kostki z dyni piżmowej ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Pieczarki ¹⁾	0,3-0,4 kg	Druciana podstawka	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury balsamicznej. Użyć naczynia żaroodpornego 22-24 cm.		
Kawałki marchwi ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury miodowej.		
Marchew, pęczek ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę glazury miodowej.		
Kalafior, cały ¹⁾	0,4-0,8 kg	Druciana podstawka	3
	Podawać z odrobiną drobno startego sera.		
Kalafior, steki ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z oliwą i odrobiną drobno startego sera.		
Różyczki kalafiora ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Podawać z dressingiem lub roztopionym masłem.		
Kukurydza na kolbie, w tusce ¹⁾	0,6-1,0 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę parmezanu.		
Kukurydza na kolbie ¹⁾	0,6-1,0 kg	Blacha	3
	W celu uzyskania wyjątkowego smaku należy dodać trochę parmezanu.		
Plastry bakłażana ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Bakłażan dobrze smakuje z pomidorem i serem.		
Okra ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Użyć świeżej okry.		
Kawałki okry ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Użyć świeżej okry.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Plastry cebuli ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	4
	Cebulę podawać jako przystawkę do steku.		
Papryka padron ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	4
	Podawać z sosem lub jako część smarowidła do tapas.		
Plastry pomidora ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Pomidor dobrze smakuje z czosnkiem i serem.		

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

6. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj świeżych warzyw.

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Pieczone warzywa	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Oplucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
Łódeczki ziemniaczane ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Oplucz ziemniaki i pokrój je na łódeczki. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze i upiecz.		
Pieczone ziemniaki ^{1) 2)}	1-12 sztuk	Blacha	3
	Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na półki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
Kawałki ziemniaków ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Po ugotowaniu posypać solą i podawać.		
Pieczony batat ¹⁾	0,5-0,9 kg	Blacha	3
	Batat dobrze smakuje z masłem.		
Faszerowane pomidory ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Przyrządzić farsz i nadziać nim pomidory.		

Potrawa	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Faszerowane jabłka ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Podawać z bitą śmietaną lub lodami na wierzchu.		
Boczek ¹⁾	0,2-0,3 kg	Blacha	4
	Dobrze przyrządzony boczek znakomicie smakuje z różnymi świeżymi sałatkami.		
Klopsiki ¹⁾	0,8-1,0 kg	Blacha	3
	Można je podawać na podłożu z makaronu.		
Kiełbaski ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Podawać z pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatką.		
Jajko, na twardo ¹⁾	0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3
	Używać świeżych jaj przechowywanych w temperaturze pokojowej.		

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

7. Wygodna obsługa

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj mrożonych, wstępnie przygotowanych składników.

Blacha	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Mrożone ziemniaki			
Mrożone frytki z piekarnika ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		
Mrożone tódeczki ziemniaczane	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Rozłóż zamrożone tódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.		
Mrożone frytki karbowane ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Włóż zamrożone lazanie do naczynia w piekarniku i umieść je na drucianej podstawce.		
Kuleczki ziemniaczane ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych kuleczek ziemniaczanych.			

Blacha	Wielkość porcji	Aksesoria	Poziom
Mrożonki			
Mrożone lazanie	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć mrożonej, przyrządzonej wcześniej lazanii.		
Nuggetsy z frytkami z piekarnika ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wcześniej usmażonych nuggetsów i frytek z piekarnika.		
Nuggetsy z kurczaka ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych nuggetsów z kurczaka.		
Cząstki kurczaka ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych cząstek kurczaka.		
Pałeczki serowe ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, wstępnie usmażonych pałeczek serowych.		
Croque monsieur ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej kanapek croque monsieur.		
Churros ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej churros.		
Bajgle ¹⁾	0,2-0,4 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej bajgli.		
Bułki do hot dogów ¹⁾	0,2-0,4 kg	Blacha	3
	Użyć mrożonych wcześniej upieczonych bułek do hot dogów.		
Tortilla ¹⁾	0,2-0,3 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć mrożonych, przyrządzonych wcześniej tortilli.		

Inteligentne pieczenie

Blacha	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Chipsy i orzechy			
Chipsy z jarmużu ¹⁾	0,2-0,3 kg	Blacha	3
	Użyć świeżego jarmużu.		
Chipsy z jabłek ¹⁾	0,2-0,3 kg	Druciana podstawka	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Chipsy z krążków ananasa ¹⁾	0,3-0,5 kg	Druciana podstawka	3
	Użyć świeżego ananasa.		
Chipsy z truskawek ¹⁾	0,4-0,6 kg	Blacha	3
	Chipsy podawać na wierzchu jogurtu.		
Prażone orzechy włoskie ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Aby uzyskać wyjątkowy smak, dodać trochę cynamonu i brązowego cukru.		
Pieczone kasztany * ¹⁾	0,3-0,7 kg	Blacha	3
	Oстрым nożem naciąć krzyżyk w skórce każdego orzecha, aby łatwo go obrać.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

¹⁾ Rozpoznawanie potraw / Zapobieganie oparzeniom ²⁾ Rozpoznawanie ilości

³⁾ Przewodnik po stopniu upieczenia (Z sondą do mięsa)

Podwójne gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 20 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Możesz używać tylko górnej strefy lub tylko dolnej strefy oraz używać górnej i dolnej strefy jednocześnie.

Program zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

Wszystkie programy podwójnego automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania.

Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Górna komora

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Lasagne	1,0-1,5 kg	Druciana podstawka	4
	Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Babeczki	0,5-0,6 kg	Blacha	4
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Kurczak, udko	0,5-0,9 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.			
Stek/filet z łososia	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
Oplucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.			
Pieczone warzywa	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Oplucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
Pieczony ziemniak	0,5-0,9 kg	Blacha	4
	Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
Mrożone łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Rozłóż zamrożone łódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.		
Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7 kg	Blacha	4
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		

Dolna komora

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4 kg	Blacha	1
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Croissanty *	0,3-0,4 kg	Blacha	1
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Quiche lorraine	1,2-1,5 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
Bułka *	0,3-0,5 kg	Blacha	1
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Owoce z kruszonką	0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	1
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Sernik *	0,8-0,9 kg	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Faszerowane pomidory	0,3-0,7 kg	Błacha	1
	Optucz i pokrój pomidory na połówki, wystekuj je. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i połóż na tacy.		
Mrożona pizza	0,3-0,7 kg	Druciana podstawka	1
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2 kg	Błacha	1
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

2. Podwójny

Możesz wybrać jeden program automatyczny dla dolnej i górnej strefy i piec jednocześnie.

⚠ PRZESTROGA

Gdy używasz górnej lub dolnej strefy, wentylator i grzałka drugiej strefy mogą pracować w celu zapewnienia optymalnego działania piekarnika. Strefa, która nie jest używana, nie może być wykorzystywana do żadnych niezamierzonych celów.

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu. Możesz użyć pojedynczej strefy lub dolnej strefy. Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Różycki brokuła	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Różycki kalafiora	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki marchewki	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki cukinii	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Kostki dyni	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Zielone szparagi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Białe szparagi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Zielona fasolka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Brukselka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Obrane połówki ziemniaków	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Plasterki jabłka	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Krewetki	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Małże	0,8-1,0 kg	Pojemniki parowe	A
Filet rybny	0,6-0,8 kg	Pojemniki parowe	A
Pierś z kurczaka	0,8-1,0 kg	Pojemniki parowe	A

Potrawa	Wielkość porcji	Akcesoria	Poziom
Krem karmelowy	0,3-0,4 kg	Pojemniki parowe	A
Mrożone pierogi	0,4-0,6 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na twardo	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na półmiętko	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A
Jajko, na miękko	0,5-0,7 kg	Pojemniki parowe	A

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

Funkcja specjalna

Rozmrażanie

Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Produkty mrożone Nuggetsy z kurczaka, kiełbasa, ziemniaki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	50	-
Wypieki Chleb i bułki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	50	-
Owoce	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-
Ciasto, krem, czekolada	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-

Suszenie

Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce	Druciana podstawka	3	70-80	300-420
Warzywa	Druciana podstawka	3	70-80	200-500
Zioła	Druciana podstawka	3	70-80	60-90

Garuj ciasto

Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ciasto na pizzę	Druciana podstawka	2	30-40	30-40
Ciasto na tort/Pieczyno	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	30-40	40-50
Domowy jogurt	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	40-50	6-7 (godzin)

Inteligentne pieczenie

Pieczenie pizzy

Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy. Temperatura i czas pieczenia zależą od wielkości pizzy i grubości ciasta.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Domowa pizza	Błacha uniwersalna	2	190-210	15-25
Domowa pizza na cienkim cieście	Błacha uniwersalna	2	210-230	10-15

Wolne pieczenie

Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Tryb ten nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.










Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w godzinach)
Rostbef	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Połędwica, 5-6 cm grubości	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	70-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe ciasta	Błacha uniwersalna	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Kruche ciasto	Błacha uniwersalna	1+3		140	28-33
Biszkopt beztuszczowy	Druciana podstawka + Sprężynowa forma do ciasta (Ciemna powłoka, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 Sprężynowe formy do ciasta ** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70-80
	Błacha uniwersalna + Druciana podstawka + 2 Sprężynowe formy do ciasta *** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Wydłuż czas pieczenia o 5 minut, jeżeli pieczesz w trybie Konwencjonalnym w szklanym naczyniu żaroodpornym (Ø 26 cm).

** Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.

*** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.



2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (Maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 szt.)	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		300 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.





3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak * 1,3-1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-75
Cały kurczak * 1,5-1,7 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	70-85

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

4. Gotowanie na parze

Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia z parą.

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Czas (min.)
Różyczki brokuła 0,5 kg	Pojemnik parowy	A		12-15
Jajka gotowane na parze 10 szt.	Pojemnik parowy	A		15-18
Obrane ziemniaki 0,5 kg	Pojemnik parowy	A		18-23
Mrożony łosoś	Pojemnik parowy	A		18-23

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Aksesoria** na stronie **14**.

Inteligentne pieczenie

Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek.

Sposób przygotowania Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia do zapiekania (22-24 cm). Rozłóż plastry na czystym ręczniku i trzymaj je przykryte ręcznikiem, podczas gdy będziesz przygotowywać pozostałe składniki. W dużej misce dobrze wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera. Ułóż plastry ziemniaków w naczyniu lekko na zakładkę i zalej je mieszanką. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Po ugotowaniu podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane wcześniej ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, ziół (pieprzu, pietruszki lub rozmarynu), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka listków tymianku.

Sposób przygotowania Umyj warzywa i pokrój je w plastry o grubości 3-5 mm. Rozłóż plastry w naczyniu do zapiekania (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera i zalej warzywa. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonego mięsa wołowego, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suszonych płatów lazanii, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce stołowej suszonej pietruszki, oregano, bazylii.

Sposób przygotowania Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Rozgrzej olej na patelni, a następnie smaż mieloną wołowinę i posiekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się zrumieni. Polej sosem pomidorowym i wywarem wołowym, dodaj suszone zioła. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut. Ugotuj makaron na lazanie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Połóż warstwami makaron na lazanie, sos mięsny i ser, a następnie powtórz. Następnie równomiernie posyp na wierzchu warstwy makaronu pozostałym serem i zapiecz.

Szarlotka

Składniki

- **Ciasto:** 275 g mąki, 1/2 łyżki stołowej soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite).
- **Nadzienie:** 750 g twardych, całych jabłek, 1 łyżka stołowa soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki stołowej cynamonu, 50 g rodzynek bez pestek, 2 łyżki stołowe bułki tartej.

Sposób przygotowania Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej z nią cukier puder i cukier waniliowy. Posiekaj masło z mąką na drobno przy pomocy dwóch noży. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłońmi uformuj ciasto w kulę. Zawień je w folię i pozostaw do schłodzenia na około 30 minut. Natłuść sprężynową formę do pieczenia (o średnicy 24-26 cm) i oprósz jej powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach). Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około 3/4 x 3/4 cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukier, cynamon, rodzynki i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij. Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Nasmaruj ciasto równomiernie resztą ubitego jajka.

Quiche lorraine

- Składniki**
- **Ciasto:** 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko.
 - **Nadzienie:** 75 g pokrojonego w kostkę boczku bez tłuszczu, 125 ml śmietany, 125 g crème fraiche, 2 ubite jajka, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz.

Sposób przygotowania Aby przygotować ciasto, umieść mąkę, masło i jajko w misce i mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta, a następnie włóż je do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść w nasmarowanym tłuszczem ceramicznym naczyniu do quiche (o średnicy 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jajko, śmietanę, crème fraiche, ser, sól i pieprz. Wylej sos na ciasto tuż przed pieczeniem.

Owoce z kruszonką

- Składniki**
- **Polewa:** 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g sproszkowanego cynamonu.
 - **Owoce:** 600 g mieszanych owoców.

Sposób przygotowania Wymieszaj wszystkie składniki tak, by powstała kruszonka do polewy. Rozłóż zmiksowane owoce w naczyniu żaroodpornym i posyp kruszonką.

Domowa pizza

- Składniki**
- **Ciasto na pizzę:** 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka stołowa cukru i soli.
 - **Polewa:** 400 g pokrojonych warzyw (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (posiekanego), 100 g tartego sera.

Sposób przygotowania Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i wymieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj ciasto w mikserze lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35 °C, aby się uformowało. Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni w kształt prostokąta i połóż na blasze lub patelni do pizzy. Rozsmaruj przecier pomidorowy na cieście i ułóż szynkę, pieczarkę, oliwki i pomidory. Na wierzchu równomiernie rozsyp ser i zapiecz.

Pieczona połówka wołowa

- Składniki** 1 kg połówki wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku.

Sposób przygotowania Zamarynuj wołowinę z solą, pieprzem i rozmarynem, a następnie odstaw do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawie. Włóż do piekarnika i upiecz.

Kotlety jagnięce pieczone w ziołach

- Składniki** 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 duże ząbki czosnku (przeciśnięte przez prasę), 1 łyżka stołowa świeżego tymianku (zmiążdżonego), 1 łyżka świeżego rozmarynu (zmiążdżonego), 2 łyżki stołowe soli, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek.

Sposób przygotowania Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę i dodaj jagnięcinę. Obróć ją, aby pokryła się mieszką i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

- Składniki** 2 płyty żeberk wieprzowych, 1 łyżka stołowa czarnego pieprzu, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki stołowe sosu Worcestershire, 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek.

Sposób przygotowania Zrób sos barbecue. Rozgrzej olej na patelni i dodaj cebulę. Gotuj, aż zmięknie i dodaj pozostałe składniki. Upiecz na bezpośrednim ogniu, zmniejsz ogień i piecz na wolnym ogniu przez 30 minut, aż zgęstnieje. Marynuj żeberka w sosie barbecue przez co najmniej 30 minut do 1 godziny.



Konserwacja

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.
- Należy jednak przetrzeć przezroczystą pokrywę kamery i górną szybę oświetlenia LED, używając szorstkiego zmywaka do kamery. Nie należy wycierać ich zbyt mocno, gdyż szkło może pęknąć.
- Części kamery i oświetlenia mogą mieć ostre krawędzie, więc należy je czyścić ostrożnie.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.
- W celu optymalnego rozpoznawania przy użyciu kamery należy regularnie czyścić jej przezroczystą pokrywę i górne oświetlenie LED na suficie piekarnika.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Jeśli na zewnętrznych powierzchniach (takich jak powierzchnia drzwiczek, uchwyt lub wyświetlacz) znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy, należy je wyczyścić miękką ścierką z dodatkiem płynu do mycia szyb lub neutralnego detergentu, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą ścierką.

Goście powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwyty. Zalecamy czyszczenie uchwyty po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprzodzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

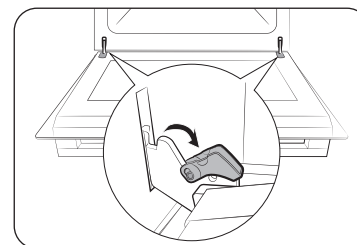
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb **Termoobiegu** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki (tylko w określonych modelach)

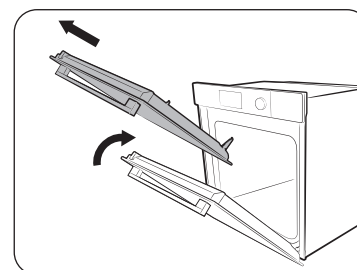
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdekontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

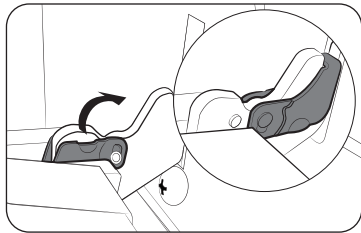


1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Przytrzymać drzwiczki piekarnika za boki obiema rękami, podnieść i pociągnąć do góry, aż do zdjęcia z zawiasów.
3. Wyczyścić drzwiczki wodą z detergentem i czystą ścierką.

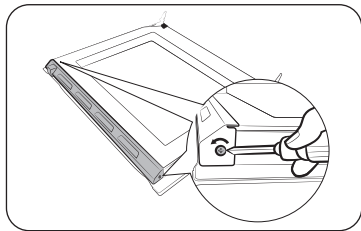




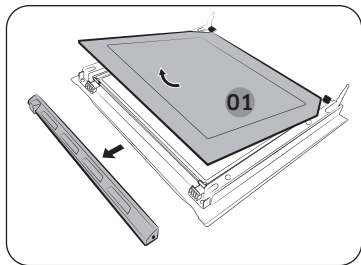
4. Po zakończeniu wykonać kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

Szyba drzwiczek

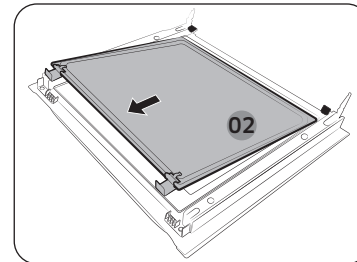
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 lub 4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyb drzwiczek, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.



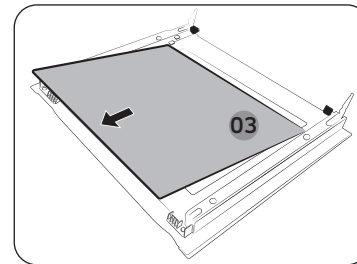
1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.



2. Zdejmij osłony zgodnie z kierunkiem strzałek.
3. Wymij pierwszą tafelę z drzwiczek.



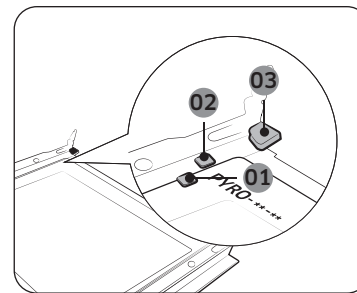
4. Wymij drugą tafelę z drzwiczek w kierunku strzałki.



5. Wymij trzecią tafelę z drzwiczek w kierunku strzałki.
6. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.

⚠ PRZESTROGA

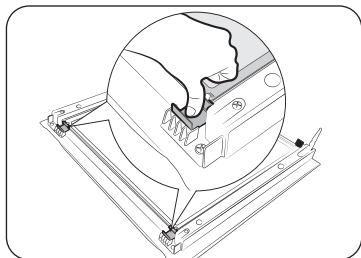
Aby zidentyfikować właściwą stronę tafli, znajdź znak „PYRO” w rogu każdej z nich. Prawidłowy kierunek: PYRO-**-**
Zły kierunek: **--**-OAYQ



- 01 Zacisk nośny 1
- 02 Zacisk nośny 2
- 03 Zacisk nośny 3

7. Po zakończeniu włóż ponownie tafle w następujący sposób:
 - Zobacz zdjęcie i znajdź zawiasy. Włóż tafelę 3 pod zacisk nośny 1, tafelę 2 między zaciski nośne 1 i 2, a tafelę 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności. Upewnij się, że tafla jest włożona stroną z nadrukiem do środka.

Konserwacja

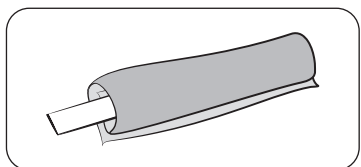


8. Po włożeniu tafli 2 należy docisnąć zaciski szyby i sprawdzić, czy prawidłowo zabezpieczają tafle szyby.
9. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować osłony.

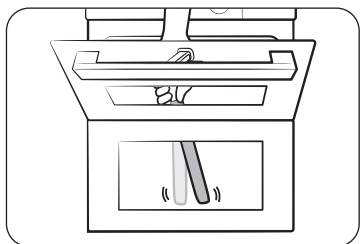
⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec wyciekom ciepła, należy upewnić się, że tafle szkła zostały włożone prawidłowo.

Podwójna szyba drzwiczek (tylko w określonych modelach)



1. Owiń mokrą chusteczką.

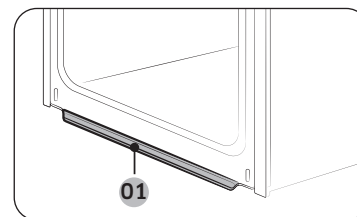


2. Połóż ręcznik pod drzwiczkami.
3. Wyczyść drzwiczki.
4. Nanieś detergent na chusteczkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj suchą chusteczkę w celu usunięcia wilgoci i pęcherzyków powietrza.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno zdejmować drzwiczek do czyszczenia.

Zbiornik na wodę



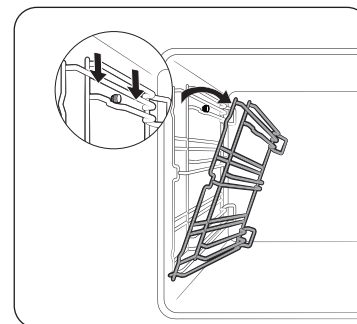
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Zbiornika na wodę nie można zdemontować. Wytrzyj wodę na zbiorniku, gdy piekarnik ostygnie po pieczeniu.

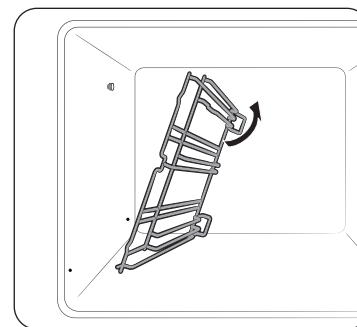
⚠ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika na wodę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prowadnice boczne (tylko w określonych modelach)



1. Naciśnij górną linię lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45°.



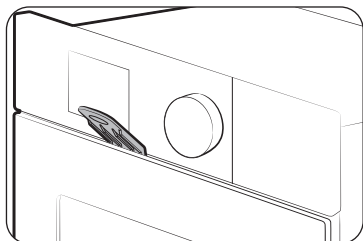
2. Pociągnij i wyjmij dolną linię lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdejmij prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie założyć prowadnice boczne.

ⓘ UWAGA

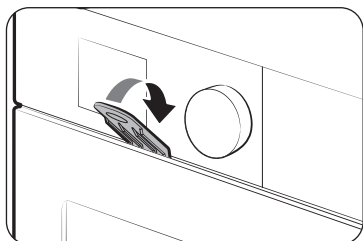
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Ręczne otwieranie drzwiczek (tylko określone modele)

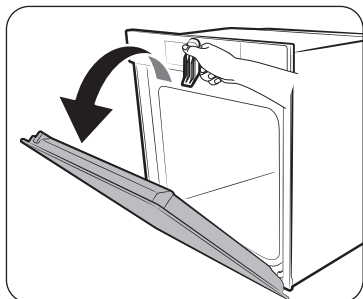
Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie i chcesz je otworzyć ręcznie, możesz je otworzyć za pomocą otwieracza do drzwiczek.



1. Włóż otwieracz do drzwiczek w szczelinę między drzwiczkami a panelem sterowania.



2. Pociągnij otwieracz drzwiczek w górę.



3. Drzwiczki otworzą się.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Drzwiczki mogą się nagrzewać. Podczas ręcznego otwierania drzwiczek należy używać rękawic kuchennych.
- Przy ręcznym otwieraniu drzwiczek może wydostać się duża ilość pary. Para może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika cofnij się i zaczekaj, aż para się ulotni.

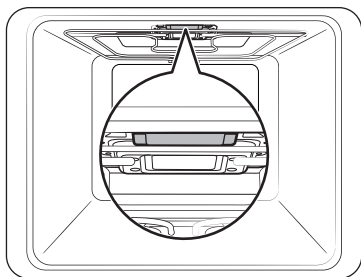
📖 UWAGA

Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie, odłącz przewód zasilający na czas chłodzenia. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja

Wymiana

Oświetlenie LED



UWAGA

Górne oświetlenie LED w piekarniku to moduł LED (nie żarówka), więc klienci nie mogą go wymienić. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung.

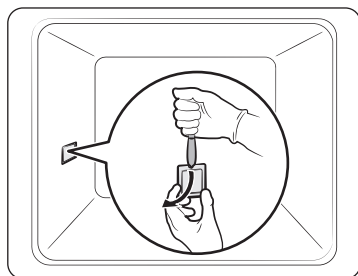
Lampka (Źródło światła)

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>. Lampki i/lub urządzenia sterujące nie nadają się do obsługi serwisowej przez użytkownika. Aby wymienić lampki i/lub urządzenia sterujące w produkcji, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące wymiany lampek lub urządzeń sterujących w produkcji, odwiedź witrynę internetową firmy Samsung (<http://www.samsung.com>), przejdź do opcji **Wsparcie > Wsparcie**, a następnie wprowadź nazwę modelu.

Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące demontażu lampek i/lub urządzeń sterujących, wystarczy postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami wymiany.

Boczna lampka piekarnika



1. Przytrzymaj jedną ręką dolną część pokrywy bocznej lampki piekarnika i za pomocą płaskiego, ostrego narzędzia, takiego jak nóż stołowy, zdejmij pokrywę w sposób pokazany na rysunku.
2. Wymień boczna lampkę piekarnika.
3. Ponownie załóż pokrywę lampki.

OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki halogenowej należy wyłączyć piekarnik i wyjąć wtyk przewodu zasilania z gniazdka.
- Należy używać jedynie odpornych na temperaturę do 300 °C żarówek halogenowych o mocy 25-40 W na 220-240 V. Zatwierdzone żarówki halogenowe można nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli między przyciski dostała się obca substancja Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona 	<ul style="list-style-type: none"> Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie. Sprawdź, czy tryb demonstracyjny jest włączony.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli pieczenie trwa długo Jeśli wentylator chłodzący nie działa Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka 	<ul style="list-style-type: none"> Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. Zachowaj odstęp zgodnie z instrukcją instalacji produktu. Użyj jednej wtyczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji 	<ul style="list-style-type: none"> Zachowaj odstęp zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli lampa włącza się i wyłącza Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz ją ponownie włączyć, naciskając opcję Oświetlenie piekarnika. Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Przez urządzenie płynie prąd elektryczny.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. W piekarniku jest woda.	<ul style="list-style-type: none"> W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ściereką do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	<ul style="list-style-type: none"> Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są otwarte Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej 	<ul style="list-style-type: none"> Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka. Sprawdź, czy tryb demonstracyjny jest włączony.

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Podczas początkowej pracy Jeśli na grzałce jest jedzenie 	<ul style="list-style-type: none"> Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Podczas gotowania na parze słyszę gotującą się wodę.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą podgrzewacza pary 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Gotowanie na parze nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> W zbiorniku na wodę nie ma wody 	<ul style="list-style-type: none"> Dodaj wody do zbiornika i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik jest ciepły podczas czyszczenia pirolitycznego	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak, ponieważ czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Podczas czyszczenia pirolitycznego wyczuwalny jest zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc możesz czuć zapach palących się resztek jedzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Czyszczenie parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka 	<ul style="list-style-type: none"> Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.
Kamera piekarnika nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Piekarnik nie łączy się z siecią Wi-Fi Oświetlenie piekarnika jest zgaszone Zasilanie kamery nie jest podłączone do dodatkowej płyty PBA 	<ul style="list-style-type: none"> Połącz się z siecią Wi-Fi za pomocą funkcji Łatwe połączenie i sprawdź ustawienia obrazu kamery w obszarze Opcje – Ustawienia. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom go ponownie. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
nie można zamknąć drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> niezainicjowany silnik drzwiczek automatycznych. 	<ul style="list-style-type: none"> naciśnij drzwiczki ręką, aby je zamknąć, a następnie dotknij przycisku automatycznego otwierania drzwiczek, aby zainicjować funkcję.

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Nieprawidłowe działanie blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d4	Nieprawidłowe działanie automatycznego otwierania drzwiczek	
C-20	Awarye czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-A2	Silnik wentylatora chłodzącego pracuje nieprawidłowo.	
C-F1	Występuje tylko podczas odczytu/zapisu pamięci EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	
C-72		
C-F0	Brak komunikacji między główną płytką PCB a podrzędną płytką PCB	
C-F2	Występuje, gdy utrzymuje się problem z komunikacją między układem scalonym ekranu dotykowego <-> głównym lub pomocniczym przekaźnikiem micom	
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Przegroda została zdjęta podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie. Przegroda została włożona podczas pieczenia w trybie Pojedyncze gotowanie.	Podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie nie wolno wyjmować przegrody. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none">• Poniżej 100 °C - 16 godzin• Od 105 °C do 240 °C - 8 godzin• Od 245 °C do maks. - 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Napięcie		230-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650-3950 W
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 x 596 x 570 mm
	Do zabudowy	560 x 579 x 549 mm
Pojemność		76 litrów

* Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NV7B79*7***, NV7B6**9***
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})		81,6
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		1,05 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		0,71 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)		76 L
Typ piekarnika		Do zabudowy
Masa urządzenia (M)		NV7B79*7*** : 43,7 kg NV7B6**9*** : 44,2 kg
Całkowite zużycie energii w trybie czuwania (W) (Wszystkie porty sieciowe włączone)		1,9 W
Okres czasu do zarządzania energią (min)		20 min.
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie czuwania (W)	1,9 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	20 min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	30 min.

Dane są podane zgodnie z normą EN 60350-1, EN 50564, rozporządzeniami Komisji (UE) nr 65/2014 i (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączenia piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

PRZESTROGA

Funkcji WLAN 5 GHz tego urządzenia można używać we wszystkich krajach Unii Europejskiej i w Wielkiej Brytanii tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

Wi-Fi	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Dodatek

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie typu open source. Odpowiedni kompletny kod źródłowy można otrzymać przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu, kontaktując się z naszym zespołem wsparcia poprzez stronę <http://opensource.samsung.com> (Użyj menu „Zapytanie”).

Możliwe jest również otrzymanie kompletnego kodu źródłowego na nośniku fizycznym, takim jak dysk CD-ROM; wymagana będzie minimalna opłata.

Pod następującym adresem URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_TZ6_0/seq/0 dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem. Ta oferta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację.



Notatki

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



DG68-01471B-00